

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pinolata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 200 gr
ZUCCHERO 200 gr
BURRO 150 gr
PINOLI 100 gr
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 3
LIMONE scorza grattugiata - 1
SALE 1 pizzico

La pinolata è un dolce semplice, genuino, adatto alla prima colazione o alla merenda. Di origini toscane, più precisamente senesi, la pinolata ha ormai varcato i confini della regione d'origine facendosi conoscere ed apprezzare ovunque. E se siete amanti dei dolci fatti in casa, non perdetevi anche la ricetta della [torta al limone](#), dal gusto intenso e dalla consistenza soffice soffice.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola il burro a temperatura ambiente e lo zucchero, quindi montateli con delle fruste elettriche.



- 2 Unite alla montata di burro e zucchero i tuorli e l'uovo intero, quindi montate un altro po' per amalgamare anche le uova.



- 3 Aromatizzare il composto con la scorza di limone grattugiata.



- 4 Prendete ora la farina e setacciatela nel composto nella ciotola incorporandola mescolando dal basso verso l'alto.



- 5 Imburrate ed infarinate uno stampo da 22 cm e trasferitevi la pastella cercando di livellarne la superficie.



- 6 Distribuite i pinoli sulla superficie della torta ed infornatela a 180°C per circa 40 minuti o fino a cottura completa.



- 7 Lasciate freddare la pinolata, toglietela dallo stampo e spolverizzatela con dello zucchero a velo.



8 Servite la pinolata tagliata a fette per colazione, merenda o per un tè con le amiche.

NOTE

Da cosa si ricavano i pinoli?

Sono circa 20 le specie di pini che producono pinoli abbastanza grandi da poter essere coltivati a scopo alimentare. I pinoli migliori sono prodotti dal pino domestico, chiamato anche "pino da pinoli". I pinoli sono conosciuti e coltivati in tutte le parti del mondo ove vengono sfruttate le differenti qualità di pino. In Italia la produzione è maggiormente concentrata nel Lazio ed in Toscana dove vengono prodotti i pinoli più famosi che sono senza dubbio i pinoli di Pisa. La maggior parte dei pinoli presenti sul mercato tuttavia provengono dalla Cina la cui qualità però è nettamente inferiore a quella italiana. In America si coltivano soprattutto a due tipi di pino per la produzione dei pinoli: il *Pinus Cembroides* ed il *Pinus Monophylla*. In Asia invece troviamo il *Pinus Gerardiana* ed il *Pinus Koraiensis*.